Siméo

Notice d'utilisation



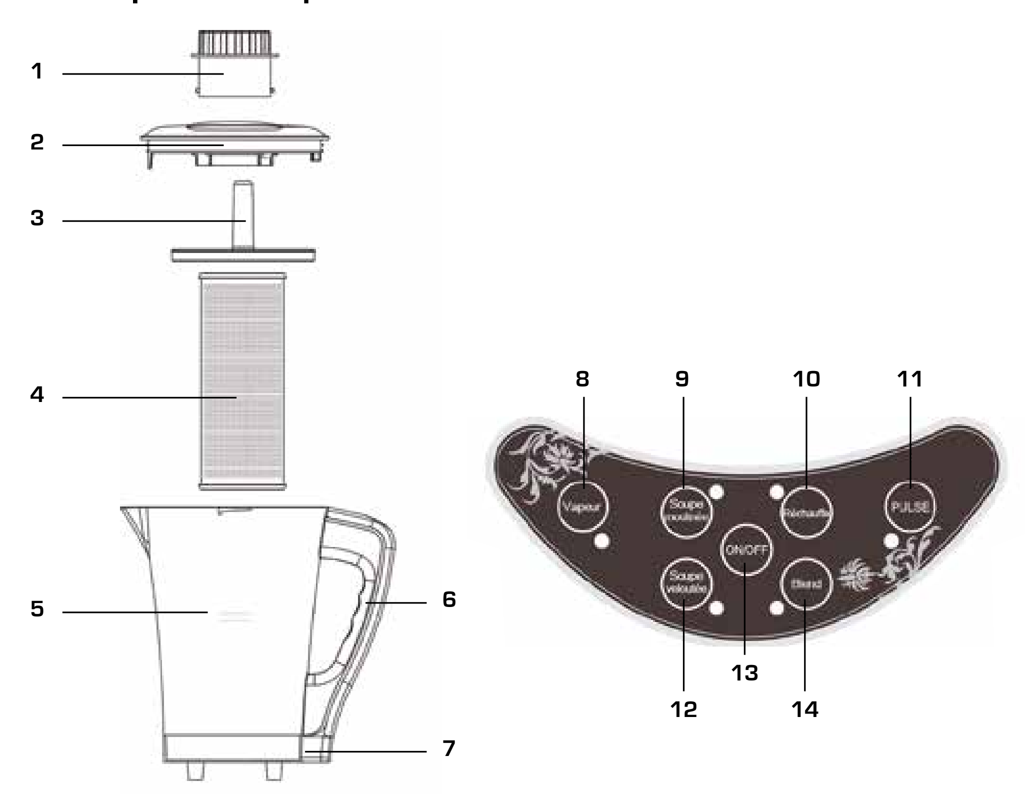
Blender chauffant SoupeXpress©
PC289

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Descriptif technique



1	Bouchon amovible	8	Vapeur
2	Couvercle	9	Soupe moulinée
3	Panier à œufs	10	Réchauffe
4	Filtre à coulis	11	Pulse
5	Niveau mini et maxi	12	Soupe veloutée
6	Poignée	13	On / Off
7	Connexion électrique	14	Blend

Recommandations de sécurité générales

Lors de l'utilisation de l'appareil, des précautions élémentaires sont à prendre, comme indiqué ci-dessous :

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Recommandations de sécurité particulières

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Prendre garde aux vapeurs qui peuvent s'échapper, après cuisson, du couvercle lors du mixage.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Les lames du couteau inox sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Toujours utiliser le bouchon doseur pour introduire les aliments dans le blender, ne jamais pousser avec les doigts, ni même une fourchette ou tout autre ustensile de cuisine.

- Ne pas utiliser le blender sans avoir placé son couvercle.
- Ouvrir le bouchon doseur pour mixer les liquides très chauds. Éloigner alors les mains du couvercle pour éviter tout risque de brûlure dû à des projections de liquide.
- Ne pas toucher le bol de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne sur une des fonctions de chauffe, ni juste après qu'il ait fonctionné. Risques de brûlures.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement mis en place avant de mettre le blender en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe 'Montage' de la notice.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le bol du bloc moteur ou d'enlever le couvercle du bol.
- Ne pas placer le bol, le couvercle et le bouchon doseur au réfrigérateur, au congélateur ni au lave-vaisselle.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas utiliser l'appareil pour traiter des aliments très durs ou très secs, sans quoi le couteau ainsi que le moteur risquent d'être endommagés.
- Ne pas utiliser votre appareil pour mixer des aliments bouillants. Toujours laisser refroidir vos aliments jusqu'à ce qu'ils deviennent tièdes avant de les placer dans le bol.
- Ne pas entraver les systèmes de sécurité.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  · avant toute manipulation d'accessoires,
  · avant toute manipulation d'aliments,
  · avant tout nettoyage,
  · en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
  · en cas de non-utilisation prolongée.

Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du blender.
- Lavez l'ensemble des pièces (à l'exception du bloc moteur) à l'eau tiède savonneuse et rincez-les.
- Essuyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe suivant : 'Montage').

Attention ! Ne jamais placer le bol ou le bloc moteur au lave-vaisselle.

Montage

<u>Bouchon amovible</u>

- Placez le bouchon dans l'ouverture du couvercle.
- Assurez-vous que le bouchon doseur soit bien positionné avant de poursuivre le montage.

<u>Bol</u>

- Tenez le bol par son anse dans votre main droite.
- Placez le bol sur le bloc moteur de manière à bien faire coïncider le bol avec le bloc moteur.
- Pour enlever le bol du bloc moteur et verser votre préparation, poussez simplement le bol vers l'avant en le tenant par son anse.



Attention ! Si votre bol contient une préparation chaude, prenez garde aux éventuelles projections lors de son retrait.

- Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Votre appareil est prêt à être utilisé.

<u>Note</u> : l'appareil ne fonctionnera que si toutes les pièces sont convenablement mises en place.

À la découverte de SoupeXpress©



<u>Moulinée</u> (repère 9)

- Permet d'obtenir des soupes contenant de petits dés de légumes. Cette fonction préprogrammée alterne chauffe et mixage durant 30 minutes puis s'arrête.

<u>Réchauffe</u> (repère 10)

- Réchauffez une soupe préparée dans SoupeXpress© grâce à cette fonction. Cette fonction préprogrammée alterne chauffe et mixage durant 10 minutes puis s'arrête

<u>Blend</u> (repère 14)

- Fonction de mixage seule, elle vous permettra de réaliser de délicieuses mousses et de savoureux milkshakes et smoothies. Cette fonction préprogrammée mixe durant 5 minutes puis s'arrête.

<u>Velouté</u> (repère 12)

- Permet d'obtenir des soupes lisses et crémeuses. Cette fonction préprogrammée alterne chauffe et mixage durant 15 minutes puis s'arrête.

<u>Vapeur</u> (repère 8)

- Utilisez le panier à œufs pour cuire vos œufs à la vapeur. 4 minutes pour des œufs coque, 6 minutes pour des œufs mollets, 10 minutes pour des œufs durs. Comptez 4 minutes de cuisson pour des œufs de caille.

Quelques précisions

- Mode veille : tous les voyants sont allumés.
- Lorsque vous sélectionnez une fonction, l'appareil émet 2 bips lors du démarrage, puis le voyant de la fonction choisie va clignoter indiquant que l'appareil est en fonctionnement.
- Lors de l'utilisation d'un des deux modes Soupe, l'appareil va émettre périodiquement un bip, indiquant qu'il passe à l'étape suivante du processus (cuisson, mixage...).
- Lorsque votre recette est prête, l'appareil va émettre 10 bips et les 4 voyants situés au centre du panneau de commande (repères 9 /10 /12 /14) seront éclairés.
- Assurez-vous que les aliments solides soient bien recouverts de liquide

Réaliser une soupe

Pour réaliser une soupe, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Détaillez vos légumes en dés de 2 cm environ, ajoutez de l'eau ou du bouillon. L'ensemble des aliments (solides et liquides) ne doit pas dépasser le repère Soupe Max du bol. Refermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez soupe veloutée ou soupe moulinée selon votre goût, l'appareil émet 2 bips indiquant que la fonction est sélectionnée. Le voyant de la fonction sélectionnée clignote.
- La chauffe commence immédiatement, l'appareil mixera régulièrement les légumes en émettant un bip auparavant.
- Votre blender chauffant s'arrêtera automatiquement une fois la cuisson terminée. Vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur la fonction initialement choisie.

<u>Remarque</u> : Vous pouvez également réaliser des compotes simples comme pomme ou poire. Versez l'eau jusqu'au repère Mini. Ajoutez les pommes détaillées et pelées puis lancez la fonction Soupe de votre choix.

Réaliser un smoothie, un milkshake, une mousse

Pour réaliser des préparations froides, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.

- Placez vos ingrédients dans le bol selon votre recette. L'ensemble ne doit pas dépasser le repère Max du bol. Refermez le couvercle
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction Blend, l'appareil émet 2 bips indiquant que la fonction est sélectionnée. Le voyant de la fonction Blend clignote.
- Le mix commence immédiatement, la durée de fonctionnement est préprogrammée pour 5 minutes. L'appareil va opérer différentes phases de mixage.
- Votre blender s'arrêtera automatiquement une fois les aliments mixés, vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur la fonction Blend.

Réaliser de la glace pilée (fonction Pulse)

Pour utiliser la fonction Pulse, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Placez vos glaçons (ou autres ingrédients) dans le bol. Refermez le couvercle. L'ensemble ne doit pas dépasser le repère Max du bol. Nous recommandons de réaliser la glace pilée par petite quantité pour un résultat optimal.
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction Pulse, et maintenez appuyez aussi longtemps que nécessaire.

Réaliser un coulis de fruits, de légumes ou du lait de soja

Pour réaliser des coulis, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Placez le filtre à coulis dans le bol, une marque autour du bloc couteau vous guidera pour le placer en bas. (Fig 1)
- Refermez le couvercle, ce qui bloquera le filtre en place (Fig 2)
- Ôtez le bouchon doseur du couvercle et versez les aliments à mixer par l'ouverture pratiquée dans le couvercle. (Fig 3)
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction Blend, l'appareil émet 2 bips indiquant que la fonction est sélectionnée. Le voyant de la fonction Blend clignote.
- Le mix commence immédiatement, la durée de fonctionnement est préprogrammée pour 5 minutes. L'appareil va opérer différentes phases de mixage.
- Votre blender s'arrêtera automatiquement une fois les aliments mixés, vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur la fonction Blend.

Note : le filtre à coulis dispose de 2 épaisseurs de mailles, ainsi vous pourrez parfaitement adapter votre préparation à vos souhaits. Veillez à disposer l'épaisseur de filtre que vous souhaitez utiliser tête en bas.

- Versez votre préparation en veillant à laisser le filtre en place afin de bien séparer pépins et peaux du coulis.

Pour réaliser du lait de soja, procédez comme suit :

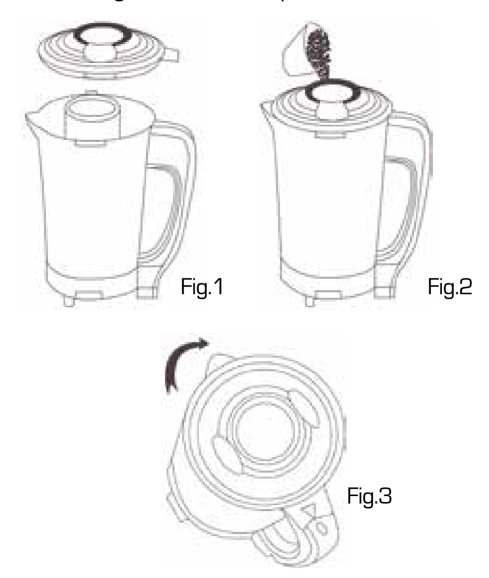
- Faites tremper 90 g de graines de soja jaune durant 4 à 6 heures.
- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Placez le filtre à coulis, partie fine en bas dans le bol, une marque autour du bloc couteau vous guidera pour le placer en bas. (Fig 1)
- Refermez le couvercle, ce qui bloquera le filtre en place (Fig 2)
- Ôtez le bouchon doseur du couvercle et versez les graines de soja trempées et 60 cl d'eau par l'ouverture pratiquée dans le couvercle. (Fig 3)
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction soupe moulinée, une fois le processus terminé, le lait de soja est prêt.
- Versez le lait de soja en veillant à laisser le filtre en place afin de bien séparer lait et graines de soja et laissez-le refroidir avant de le consommer.

Note : Le lait de soja est une source importante de protéines et convient pleinement aux personnes suivant un régime végétarien. Dépourvu de lactose, il est parfaitement adapté aux personnes intolérantes. Le lait de soja peut être transformé en dessert (texture proche de celle d'un yaourt) ou en tofu.

- Après la fabrication du lait de soja, la pulpe des graines broyées (appelée Okara) pourra être récupérée dans le filtre et être utilisée dans un pain ou un gâteau

Autres utilisations du filtre

Le filtre pourra aussi être utilisé pour réaliser des soupes présentant différentes consistances. Par exemple une soupe au pistou : placez les légumes frais et secs hors du filtre, des dés de pomme de terre dans le filtre et recouvrez d'eau jusqu'au niveau Max. Faites fonctionner sur la fonction soupe veloutée et retirez le filtre avant de servir : vous obtiendrez ainsi une soupe onctueuse grâce à la pomme de terre, mais présentant des morceaux de légumes entiers. N'oubliez pas quelques généreuses cuillères de pesto pour relever le goût de votre soupe !



Utiliser le panier vapeur

Pour cuire des aliments à la vapeur, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Versez de l'eau jusqu'au repère Soupe Mini.
- Coupez les aliments en petits dés et placez-les dans le panier vapeur en veillant à ne pas cuire plus de 400 g à la fois.
- Placez le panier vapeur sur les ergots situés dans le bol.
- Refermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction Vapeur, l'appareil émet 2 bips indiquant que la fonction est sélectionnée. Le voyant de la fonction Vapeur clignote.
- La cuisson commence immédiatement, la durée de fonctionnement est préprogrammée pour 20 minutes environ, mais vous pourrez arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton Vapeur.
- Pour sortir le panier vapeur du bol, poussez légèrement vers l'avant la face du panier vapeur qui est face au capteur de sécurité anti-débordement (partie haute du bol, côté poignée); ainsi le panier vapeur sera dégagé et sortira très facilement.

Note : si vous souhaitez réaliser une purée ou une compote, sortez le panier vapeur, éliminez l'eau en surplus puis déposez les aliments cuits dans le bol. Ajoutez si besoin un peu d'eau, ou de lait et utilisez la fonction Pulse pour réaliser très facilement des préparations pour bébé par exemple.

Réchauffer

Pour réchauffer une soupe réalisée dans SoupeXpress©, procédez comme suit :

- Branchez votre appareil, un bip se fait entendre.
- Versez votre soupe dans le bol selon votre recette. L'ensemble ne doit pas dépasser le repère Max du bol. Refermez le couvercle

Note : si vous réchauffez une soupe encore contenue dans le bol de votre blender, il sera préférable de vider le bol, de le rincer afin d'éliminer les éventuels dépôts d'aliments concentrés au fond puis de verser à nouveau la soupe à réchauffer dans le bol.

- Appuyez sur le bouton On/Off, un bip se fait entendre et tous les voyants du panneau de commande clignotent.
- Sélectionnez la fonction Réchauffe, l'appareil émet 2 bips indiquant que la fonction est sélectionnée. Le voyant de la fonction Réchauffe clignote.

- La cuisson et le mix commencent immédiatement, la durée de fonctionnement est préprogrammée pour 10 minutes. L'appareil va opérer différentes phases de mixage et de cuisson.
- Votre blender s'arrêtera automatiquement une fois les aliments réchauffés, vous pourrez aussi le stopper à tout moment en appuyant à nouveau sur la fonction Réchauffe.

Nettoyage

Bol autonettoyant

Le bol est autonettoyant et va se rincer en un clin d'œil :

- Bol vide, mettez de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle dans le bol du blender.
- Faites fonctionner votre blender quelques instants en plaçant le sélecteur vers le repère 'Pulse'.
- Videz l'eau et rincez soigneusement votre blender avant la prochaine utilisation.
- Si des aliments ont accroché : pressez le jus de 2 citrons dans le bol, puis ajoutez de l'eau jusqu'à la marque Soupe Min de votre bol. Faites chauffer l'appareil sur Soupe veloutée ou soupe moulinée, l'action combinée de la chaleur et du jus de citron permettra de décoller les résidus. Si besoin, recommencez l'opération.

Autres éléments de l'appareil

- Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil, le nettoyage en sera grandement facilité.
- Veillez à débrancher votre appareil avant de le nettoyer.
- Le bol, ainsi que tous les accessoires peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ni de produit chloré (type Eau de Javel).
- Ne mettez pas le bloc moteur sous l'eau. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon doux humide.
- Ne jamais placer le bol ou le bloc moteur au lave-vaisselle.
- Certains aliments tels les carottes ou le chou rouge risquent de teinter légèrement les accessoires. Pour les nettoyer, nous vous conseillons de les frotter avec un peu d'huile alimentaire et de les nettoyer à nouveau.

Conseils

- Détaillez les aliments solides en cubes de 2-3 cm avant de les mixer.
- Pour obtenir un résultat optimal lors du mixage d'ingrédients solides, traitez de petites portions d'aliments plutôt que de mixer en une fois une grande quantité.
- Quand vous mixez des liquides (soupes, cocktails, milk-shakes...), commencez par une petite quantité de liquide, puis ajoutez petit à petit le complément par l'ouverture du couvercle (ôtez pour ce faire le bouchon doseur de son emplacement).
- Pour mélanger des solides ou des liquides épais, utilisez votre blender en mode Pulse pour éviter que le couteau ne se coince.
- **Attention** : les aliments fortement chargés en amidon, comme la farine, la levure, mais aussi le lait, la crème et le sucre risquent de brûler si vous les disposez dans le bol en début de cuisson. Il est préférable de réaliser, si cela est possible, la recette sans ces ingrédients ; puis de les ajouter en fin de recette et de mélanger en utilisant le bouton Blend.

Guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
Les voyants clignotent et le bip sonne sans cesse	Mauvaise utilisation ou utilisation trop prolongée qui ont causé une surchauffe de l'appareil	Reportez-vous à la présente notice pour vous assurer d'utiliser convenablement l'appareil
L'appareil ne démarre pas	Le bol est mal mis en place, la sécurité bloque l'appareil	Mettez le bol convenablement en place
	Le couvercle est mal/pas mis en place, la sécurité bloque l'appareil	Mettez le couvercle convenablement en place
	Il n'y a pas assez d'aliments dans l'appareil	En mode cuisson (Soupe veloutée, soupe moulinée, réchauffer, vapeur), il est indispensable que le liquide atteigne au moins le niveau « Soupe Mini »
Les aliments ont brûlés	Les aliments utilisés sont trop sucrés ou comportent trop d'amidon	Surveillez de très près la cuisson, si c'est possible employez d'autres aliments moins sucrés/amidonnés
	Vous avez réchauffé une soupe sans rincer le bol au préalable, des aliments ont accroché au fond du bol	Videz le bol, rincez-le afin d'éliminer les éventuels dépôts d'aliments concentrés au fond puis versez à nouveau la soupe à réchauffer dans le bol
Débordements	Vous avez dépassé le repère Max ou Soupe Max du bol	Toujours respecter les repères figurant sur le bol
	Vous avez utilisé des aliments fortement amidonnés qui bouillissent plus rapidement	Pour ce type d'aliments, diminuez un petit peu la quantité d'eau/de bouillon
Les aliments ne sont pas bien mixés	Vous n'avez pas sélectionné la fonction adaptée	Essayez avec une autre fonction de votre appareil
	Vous n'avez pas utilisé assez d'eau	Ajoutez un peu d'eau/de bouillon
Les LED clignotent	Le bol est mal mis en place	Mettez le bol convenablement en place
	L'appareil a surchauffé	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir 10 minutes
	Court-circuit	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé Siméo
Les aliments ne sont pas cuits	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol	Retirez une partie des aliments puis reprenez les opérations
	Certains aliments ont des temps de cuisson plus longs	Reprenez les opérations de cuisson

Suite p. 10

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil émet des bips et les voyants clignotent comme indiqué ci-dessous	Le couvercle est mal mis en place	Verrouillez le couvercle convenablement
	Il n'y a pas assez de liquide dans le bol	Ajoutez le liquide de votre choix jusqu'à la marque Min
L'appareil émet des bips et les voyants clignotent comme indiqué ci-dessous	Les aliments dépassent le niveau Maxi	Veillez à ne pas dépasser le niveau Maxi indiqué sur le bol
	Des aliments se sont déposés sur le capteur (débords de la poignée à l'intérieur du bol)	Nettoyez le capteur
L'appareil émet des bips et d'autres voyants que ceux ci-dessus dessinés clignotent	Mauvaise utilisation et/ou utilisation trop longue, l'appareil est en surchauffe	Débranchez l'appareil, retirez le bol et laissez l'appareil refroidir durant 10 minutes

Note : Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées au numéro ci-dessous.

Notes

Caractéristiques techniques

Références	PC289
Puissance	Moteur : 300 W — Chauffe : 800 W
Tension d'utilisation	220 - 240 V ~ 50 Hz
Matière bol	Polycarbonate
Matière couteau	Inox
Contenance max	1,5 L

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

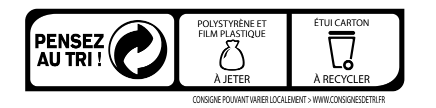
Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées





ELECTROPEM – Avenue du 8ème régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

N°Cristal 09 69 32 03 28
APPEL NON SURTAXE